

I

(Retsakter hvis offentliggørelse er obligatorisk)

RÅDETS FORORDNING (EØF) Nr. 2967/76

af 23. november 1976

om fastlæggelse af fælles normer for vandindholdet i frosne eller dybfrosne haner, høner og kyllinger

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE
FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det europæiske økonomiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 2777/75 af 1. november 1975 om den fælles markedsordning for fjerkrækød⁽¹⁾, ændret ved forordning (EØF) nr. 369/76⁽²⁾, særlig artikel 2, stk. 2,

under henvisning til forslag fra Kommissionen, og

ud fra følgende betragtninger:

De i artikel 2, stk. 2, i forordning (EØF) nr. 2777/75 fastsatte handelsnormer skal især tage sigte på en forbedring af varernes kvalitet og herigennem begunstige afsætningen; indtil der vedtages en mere fuldstændig fællesskabsordning på dette område, bør man dog allerede nu fastsætte maksimumsvandindholdet i frosne eller dybfrosne hele kroppe af haner, høner og kyllinger i betragtning af, at den største del af de markedsførte varer, for hvilke vandindholdet er af særlig interesse, således vil være dækket;

det er vigtigt at kontrollere vandoptagelsen i produktionsvirksomheden samt at fastlægge en metode til hurtig påvisning med henblik på kontrol suppleret med pålidelige fremgangsmåder til nøjagtig bestemmelse af det vandindhold, som optages ved behandling af fjerkræet, og ikke at sondre mellem fysiologisk vand og optaget vand, der stammer fra behandlingen af fjerkræet, da en sådan sondring ville støde på praktiske vanskeligheder;

det påhviler hver medlemsstat at udpege det eller de organer, der er ansvarlige for kontrollen med overholdelsen af bestemmelserne i denne forordning;

især med henblik på at sikre en ensartet anvendelse af handelsnormerne er det nødvendigt at åbne mulighed for at fastsætte fælles bestemmelser på dette område;

bestemmelserne i denne forordning foregriber ikke de nugældende eller fremtidige bestemmelser, som vedtages på det veterinære og det fødevaremæssige område, og som har til formål at beskytte menneskers og dyrs sundhed;

under hensyn til de eksisterende fjerkrælagre bør der fastsættes en overgangsordning, indtil denne forordning anvendes fuldt ud —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

1. Frosne og dybfrosne haner, høner og kyllinger må, når de er genstand for erhvervsvirksomhed eller handel, kun omsættes inden for Fællesskabet, hvis indholdet af vand optaget under behandlingen ikke overstiger det uundgåelige tekniske minimum, der er anført i de i bilag III og IV nævnte analysemetoder.

Frosne og dybfrosne haner, høner og kyllinger, der er polyphosphatbehandlede, er i en overgangsperiode ikke undergivet denne forordning, såfremt der på detailemballagen og transportemballagen læseligt og synligt er angivet, at de er behandlet på denne måde. Rådet træffer inden den 1. juli 1978 på forslag af Kommissionen afgørelse om, hvorvidt denne undtagelse skal forlænges eller ophæves. Bestemmelserne i dette afsnit berører ikke de nationale ved lov eller administrativt fastsatte bestemmelser, som forbyder forekomsten af sådanne stoffer i fjerkrækød eller levnedsmidler i almindelighed.

For frosset og dybfrosset fjerkræ, der under kølingen ikke optager vand, kan der på detailemballagen og transportemballagen anføres »luftkølet«. Denne påskrift kan suppleres med ordene »uden tilføjelse af

⁽¹⁾ EFT nr. L 282 af 1. 11. 1975, s. 77.

⁽²⁾ EFT nr. L 45 af 21. 2. 1976, s. 3.

vand under eller efter kølingen. Kontrollen med denne påskrifts rigtighed foretages efter de i bilag III og IV anførte analysemetoder.

2. Bestemmelserne i denne forordning berører ikke de nugældende eller fremtidige bestemmelser på det veterinære, sundhedsmæssige og fødevareremæssige område til sikring af produkternes hygiejniske og sundhedsmæssige kvalitet eller til beskyttelse af menneskers og dyrs sundhed.

3. I denne forordning forstås ved:

Fjerkræ:	haner, høner og kyllinger.
Kyllinger:	fjerkræ, der ikke er kønsmodent ved slagtingen; spidsen af brystbenet er endnu ikke forkalket.
Haner og høner:	fjerkræ, der er kønsmodent ved slagtingen; spidsen af brystbenet er forkalket.
Omsætning:	opbevaring med henblik på salg, udbydelse til salg, salg, levering, indførsel eller enhver anden form for handel.
Luftkøling:	køling, under hvilken der ikke er tilføjet vand.

Artikel 2

1. For at efterkomme bestemmelserne i denne forordning skal slagterierne under behandlingen regelmæssigt kontrollere vandoptagelsen i fjerkræ efter den i bilag I omhandlede metode og opføre resultaterne af denne kontrol i en protokol.

2. Når den således konstaterede vandoptagelse overstiger den optagelse, der — under hensyntagen til den vandoptagelse, der finder sted under den del af behandlingen af fjerkræet, som ikke er omfattet af kontrollen — er forenelig med det samlede vandindhold, der er tilladt i henhold til denne forordning, og under alle omstændigheder når vandoptagelsen overstiger den i bilag I, punkt 9, nævnte værdi, skal slagterierne straks foretage de nødvendige tekniske ændringer i det system, efter hvilket behandlingen finder sted.

3. Kontrollen med vandoptagelsen under behandlingen foretages under ansvar af de instanser, som er udpeget hertil af den enkelte medlemsstat.

De ansvarlige instanser kan i særlige tilfælde

— gøre bestemmelserne i bilag I, pkt. 1 og 9, strengere for et givet slagteri, såfremt dette måtte vise sig nødvendigt, for at bestemmelserne om det sam-

lede vandindhold, som tillades i henhold til denne forordning, overholdes,

— gøre bestemmelserne i bilag I, pkt. 1, lempeligere for et givet slagteri, når dette kan sikre overholdelse af det maksimale vandindhold, som tillades i henhold til denne forordning, ved andre egnede foranstaltninger.

Artikel 3

1. Kontrollen med det i artikel 1 omhandlede vandindhold kan gennemføres i alle omsætningsled.

Kontrollen kan kun vedrøre kyllinger eller haner og høner, som kommer fra samme slagteri.

2. Kontrollen af vandindholdet kan foretages ved stikprøver.

Medlemsstaterne vedtager den praktiske fremgangsmåde for kontrollen, idet de sørger for, at

— denne kan gennemføres under omstændigheder, der gør det muligt at bevare tilbudsformen for det frosne og dybfrosne fjerkræ, hvorfra prøven er udtaget,

— denne ikke medfører urimelige hindringer for om sætningen af det pågældende fjerkræ.

Når kontrollen finder sted under transporten, kan det kontrollerede fjerkræ sendes normalt videre til bestemmelsesstedet efter formålstjenlig prøveudtagning og med forbehold af de foranstaltninger, der er vedtaget efter den i artikel 7 fastsatte fremgangsmåde.

Artikel 4

1. Kontrollen med vandindholdet kan i første instans foretages ved hjælp af den i bilag II beskrevne metode til hurtig påvisning.

Når der er formodning om, at der under tilberedningen er anvendt stoffer, som bevirker en forøget tilbageholdelse af vand i fjerkræet, foretages bestemmelsen af vandindholdet direkte ved en af de i bilag III og IV beskrevne analysemetoder efter medlemsstatens valg.

Såfremt kontrollen efter metoden til hurtig påvisning resulterer i en værdi, der er lig med eller lavere end den i bilag II, pkt. 7, fastsatte, anses fjerkræet for at være i overensstemmelse med denne forordning.

2. Hvis man ved kontrol efter metoden til hurtig påvisning opnår resultater, der overskrider den i bilag II, pkt. 7, fastsatte grænse, eller hvis kontrol efter denne metode ikke udføres, foretages en kemisk analyse efter en af de metoder, som er beskrevet i bilag III og IV, efter medlemsstatens valg.

Såfremt resultaterne af kontrollen efter en af de i bilag III og IV beskrevne analysemetoder overskrider de tilladte grænser, anses fjerkræet for ikke at være i overensstemmelse med denne forordning. I så fald kan indehaveren af det pågældende fjerkræ imidlertid anmode om, at der foretages en modanalyse efter samme metode.

Artikel 5

Når fjerkræet, eventuelt efter en modanalyse, ikke anses for at være i overensstemmelse med denne forordning, træffer det organ, hvorunder kontrollen sorterer, de nødvendige foranstaltninger, idet det pågældende fjerkræ ikke kan omsættes i den foreliggende tilstand eller uden passende påskrift på detailemballagen og transportemballagen.

Hvis det fjerkræ, der ikke er i overensstemmelse med denne forordning, har sin oprindelse i en anden medlemsstat, underretter den medlemsstat, der har foretaget kontrollen, øjeblikkelig de kompetente myndigheder i oprindelsesmedlemsstaten.

Artikel 6

Kontrollen med overholdelsen af bestemmelserne i denne forordning foretages af organer eller tjenestegrene, udpeget af hver enkelt medlemsstat.

Senest en måned før datoen for gennemførelsen af denne forordning fremsendes fortegnelsen over disse organer til de øvrige medlemsstater og til Kommissionen. Der gives meddelelse om enhver ændring af denne fortegnelse til de øvrige medlemsstater og til Kommissionen.

Artikel 7

I henhold til den fremgangsmåde, der er fastsat i artikel 17 i forordning (EØF) nr. 2777/75, vedtages:

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 23. november 1976.

- a) de tekniske tilpasninger af bilagene svarende til de fremskridt, der er gjort inden for påvisnings- og analysemetoder,
- b) gennemførelsesbestemmelserne til denne forordning.

Artikel 8

Inden 1. juli 1977 aflægger Kommissionen rapport til Rådet om resultatet af de undersøgelser, den har foretaget vedrørende etablering af en sammenhæng mellem de i bilag III og IV beskrevne metoder. På baggrund af dette resultat kan tallene i bilag III tilpasses af Rådet efter forslag fra Kommissionen.

Den i bilag IV beskrevne metode har som udgangspunkt, at fjerkræet kun må indeholde 6 % optaget vand.

På grundlag af de statistiske oplysninger og den tekniske dokumentation, der er indhentet gennem de 6 første måneder, hvor denne forordning anvendes fuldt ud, og som fremsendes af medlemsstaterne, forelægger Kommissionen inden 1. juli 1978 en rapport for Rådet om dens anvendelse med henblik på en nedsættelse, der mindst svarer til 1 point af det beregnede procenttal i løbet af hvert af de kommende 2 år.

Artikel 9

Medlemsstaterne og Kommissionen tager regelmæssigt anvendelsen af denne forordning op til indbyrdes drøftelse, især i henhold til den fremgangsmåde, der er fastsat i artikel 18 i forordning (EØF) nr. 2777/75.

Artikel 10

Denne forordning anvendes fra den 1. juli 1977 for så vidt angår den i artikel 2 omhandlede slagterikontrol.

Forordningens øvrige bestemmelser anvendes fra den 1. december 1977.

På Rådets vegne

A. P. L. M. M. van der STEE

Formand

*BILAG I***KONTROL MED VANDOPTAGELSEN I PRODUKTIONSVIRKSOMHEDEN**

1. Mindst 1 gang pr. arbejdsperiode à 4 timer udtages stikprøvevis 25 kroppe fra opskæringsbåndet, umiddelbart efter at indvoldene er udtaget og efter den første påfølgende afskylning og før den endelige afskylning og køling.
2. Efter behov afskæres halsen, idet halshuden lades tilbage på kroppen.
3. Hver enkelt krop mærkes individuelt. Hver krop vejes, og vægten registreres, afrundet til nærmeste gram.
4. De kroppe, som skal kontrolleres, anbringes igen på opskæringsbåndet med henblik på at gennemgå sædvanlige behandling med afskylning, køling, afdrypning osv.
5. De mærkede kroppe aftages ved enden af afdrypningsbåndet uden at underkastes afdrypning af længere varighed end den, der finder sted for fjerkræet i det parti, hvorfra stikprøven stammer.
6. De 20 først opsamlede kroppe udgør stikprøven. De vejes på ny. Deres vægt, afrundet til nærmeste gram, angives ud for den vægt, der blev noteret ved første vejning. Prøven annulleres, hvis der indsamles under 20 mærkede kroppe.
7. Mærkerne fjernes fra prøvekroppene, og kroppene undergår de sædvanlige emballeringsprocesser.
8. Procentsatsen for optagelse af vand bestemmes ved, at den samlede vægt af de 20 kontrolkroppe før afskylning trækkes fra den samlede vægt af disse kroppe efter afskylning, køling og afdrypning, idet man dividerer forskellen med den oprindelige vægt og multiplicerer med 100.
9. Resultatet må ikke overstige 5 % af stikprøvens oprindelige vægt eller ethvert andet tal, der gør det muligt at overholde det samlede tilladte indhold af optaget vand.

BILAG II**AFDRYPNINGSTEKNIK****1. Formål og anvendelsesområde**

Denne teknik anvendes til bestemmelse af den mængde vand, der afgives af frosne eller dybfrosne haner, høner og kyllinger under optøningen. Dersom dette afdrypningstab, udtrykt i procent af kroppens vægt, herunder alt spiseligt slagteaffald, som emballagen indeholder, overstiger den under pkt. 7 fastsatte grænseværdi, har kroppen sandsynligvis optaget en for stor vandmængde under behandlingen.

Denne fremgangsmåde kan ikke anvendes på fjerkræ, som er blevet behandlet med polyphospha-ter eller andre stoffer, der bevirker en forøget optagelse af vand. Fjerkræ, der formodes at være be-handlet med sådanne stoffer, underkastes straks den i bilag III eller IV anførte analysemetode.

2. Definition

Den vandmængde, som bestemmes ved denne teknik, udtrykkes i vægtprocent, der beregnes som det samlede afdrypningstab i forhold til den frosne eller dybfrosne krop, herunder det spiselige slagteaffald.

3. Princip

Den frosne eller dybfrosne krop, herunder det eventuelt tilstedeværende spiselige slagteaffald, op-tøes under kontrollerede forhold, som gør det muligt at beregne vægten af det afdryppede vand.

4. Apparatur

- 4.1. Vægt, som er i stand til at veje op til 5 kg med mindst 1 grams nøjagtighed.
- 4.2. Plasticposer, som er tilstrækkelig store til at rumme kroppen, og som er udstyret med en an-ordning til forsvarlig lukning af poserne.
- 4.3. Termostatisk kontrolleret vandkar, som kan rumme en vandmængde, der er lig med mindst otte gange rumfanget af det fjerkræ, som skal kontrolleres, og hvori vandtemperaturen kan holdes på 42 °C.
- 4.4. Filtrepapir eller andet sugende papir.

5. Fremgangsmåde

- 5.1. 20 kroppe udtages stikprøvevis af det parti fjerkræ, der skal kontrolleres. Indtil kroppene kan undersøges som beskrevet under 5.2 til 5.11, opbevares de ved en temperatur på højst -12 °C.
- 5.2. Emballagens yderside aftørres, således at vedhængende is og vand fjernes. Emballagen og dens indhold vejes, og vægten afrundes til nærmeste hele gram ; denne vægt betegnes M_0 .
- 5.3. Kroppen såvel som eventuelt spiseligt slagteaffald, der sælges sammen med kroppen, tages ud af den ydre emballage. Emballagen tørres og vejes, idet dens vægt afrundes til nærmeste hele gram ; denne vægt betegnes M_1 .
- 5.4. Vægten af den frosne krop plus slagteaffald beregnes ved at trække M_1 fra M_0 .
- 5.5. Med den åbne bughule nedad anbringes kroppen tillige med slagteaffaldet i den nedre og lukkede del af en solid, vandtæt plasticpose. Uden at være unødigt stor skal posen være til-strækkelig rummelig til, at den kan lukkes forsvarligt. Når kroppen og slagteaffaldet er an-bragt i posen, fjernes så megen luft som muligt under tryk, hvorefter posen lukkes forsvar-ligt.

- 5.6. Posen med kroppen og det spiselige slagteaffald nedsænkes i et kar med vand ved en temperatur på $42\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ op til aflukningen, idet den anbringes således, at karrets indhold ikke kan trænge ind, og holdes i denne stilling, om nødvendigt ved hjælp af vægtbelastning.
- 5.7. Posen forbliver i karret, indtil fjerkræets koldeste punkt har nået $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$. Vejledende udgør for fjerkræ med en temperatur på $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ det tidsrum, i hvilket vandets temperatur skal holdes på $42\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$, følgende :

Vægt af krop + slagteaffald	Minutter
Op til 800 g	65
801 til 900 g	72
901 til 1 000 g	78
1 001 til 1 100 g	85
1 101 til 1 200 g	91
1 201 til 1 300 g	98
1 301 til 1 400 g	105

Udover 1400 g forøges tiden med 7 minutter for hver yderligere 100 g eller en del deraf.

- 5.8. Posen med indhold tages op af vandbadet ; posens bund gennemhules, således at optøningsvandet kan løbe ud. Posen og dens indhold drypper af i én time ved en omgivende temperatur på mellem $+18\text{ }^{\circ}\text{C}$ og $+25\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- 5.9. Den optøede krop tages ud af posen, og pakningen med eventuelt slagteaffald tages ud af bughulen. Kroppen tørres af indvendig og udvendig med filterpapir eller andet sugende papir. Posen med slagteaffald gennemhules, og når vandet er løbet ud, tørres posen og det optøede slagteaffald af så omhyggeligt som muligt.
- 5.10. Den samlede vægt af den optøede krop, det optøede slagteaffald og dets emballage bestemmes, afrundet til nærmeste hele gram ; denne vægt betegnes M_2 .
- 5.11. Vægten af den pakning, som indeholdt slagteaffaldet, bestemmes, afrundet til nærmeste hele gram ; denne vægt betegnes M_3 .

6. Beregning af resultatet

Den ved optøning afgivne mængde vand i procent af vægten af den frosne eller dybfrosne krop (tillige med slagteaffaldet) beregnes således :

$$\frac{M_0 - M_1 - M_2}{M_0 - M_1 - M_3} \times 100.$$

7. Vurdering af resultatet

Dersom den gennemsnitlige mængde vand ved optøning af de 20 prøvekroppe overstiger 5,2 % af fjerkræets gennemsnitsvægt i frossen eller dybfrosne tilstand, er der stor sandsynlighed for, at den mængde vand, der er optaget under behandlingen, overstiger grænseværdien. I så fald foretages en analyse efter den i bilag III eller IV beskrevne metode.

*BILAG III***BESTEMMELSE AF DET SAMLEDE VANDINDHOLD I HANER, HØNER OG KYLLINGER****1. Formål og anvendelsesområde**

Denne metode anvendes til bestemmelse af det samlede indhold af optaget vand i frosne og dybfrosne haner, høner og kyllinger. Den omfatter bestemmelse af vand- og proteinindholdet i prøver fra de homogeniserede kroppe af dette fjerkræ. Det således bestemte samlede vandindhold sammenholdes med den efter formlerne i pkt. 6 beregnede grænseværdi med henblik på at fastslå, hvorvidt der under behandlingen er optaget for meget vand. Metoden kan ligeledes anvendes på fjerkræ, der er behandlet med polyphosphater eller andre stoffer, der øger kødets vandbindings- evne. Hvis den, der foretager analysen, nærer mistanke om, at der er stoffer til stede, som kan øve indflydelse på beregningen, skal han træffe de nødvendige forholdsregler.

2. Definitioner

Indholdet af vand og råprotein udtrykkes i gram.

3. Princip

Vand- og proteinindhold måles ved anerkendte ISO-metoder eller ved andre af Rådet godkendte analysemetoder.

4. Apparatur og reagenser

- 4.1. Vægt til vejning af kroppen og emballagen, med mindst 1 grams nøjagtighed.
- 4.2. Kødøkse eller -sav til udskæring af kroppen i stykker, som kan anbringes i hakkemaskinen.
- 4.3. Kraftig hakke- og blandemaskine, som kan homogenisere hele stykker af frossent eller dybfrossent fjerkræ.
Bemærkning: Der anbefales ikke nogen bestemt kødhakkemaskine. Den skal blot være tilstrækkeligt kraftig til at kunne hakke kød og knogler i frossen eller dybfrossen tilstand og være udstyret med en skive med huller på 4 mm.
- 4.4. Til bestemmelse af vandindhold efter ISO 1442: det i denne metode foreskrevne apparatur.
- 4.5. Til bestemmelse af proteinindhold efter ISO R 937: det i denne metode foreskrevne apparatur.

5. Fremgangsmåde

- 5.1. 7 kroppe udtages stikprøvevis af det parti fjerkræ, som skal kontrolleres, og opbevares ved en temperatur på højst -12°C , indtil hver af dem analyseres efter den nedenfor i 5.2 til 5.6 beskrevne metode.
- 5.2. Kroppene udtages af fryseren og forbehandles inden for den følgende time.
- 5.3. Den frosne krop tages helt ud af emballagen. Spiseligt slagteaffald fra kroppen og omgivende indpakningsmateriale fjernes ligeledes helt. Kroppen skæres i småstykker, og den samlede vægt af krop og slagteaffald, men uden emballage af nogen art, bestemmes, idet der afrundes til nærmeste hele gram; denne vægt betegnes P_1 .
- 5.4. Hele kroppen og alt spiseligt slagteaffald, befriet for alt indpakningsmateriale, men med kroppens is, hakkes to gange igennem en plade med huller på 4 mm (om nødvendigt yderligere ved hjælp af en husholdningsblandemaskine), således at der opnås en homogen, repræsentativ prøve af den oprindelige krop og det oprindelige slagteaffald.

- 5.5. Der udtages en prøve af det homogeniserede materiale med henblik på straks at bestemme prøvens vandindhold ifølge fremgangsmåden i ISO 1442, således at vandindholdet »a %« herved bestemmes.
- 5.6. En anden prøve af det homogeniserede materiale udtages ligeledes og bruges straks til bestemmelse af kvælstofindholdet ifølge fremgangsmåden i ISO R 937. Dette kvælstofindhold omregnes til råproteinindhold »b %« ved at multiplicere med faktoren 6,25.

6. Beregning af resultaterne

- 6.1. Vægten af kroppens vandindhold udtrykkes ved $aP_1/100$ og proteinets vægt ved $bP_1/100$.
- 6.2. Summen af vandindholdet i de 7 undersøgte kroppe og summen af proteinindholdet i de samme 7 kroppe bestemmes. Det gennemsnitlige vandindhold og det gennemsnitlige proteinindhold fås ved at dividere med 7.
- 6.3. For kyllinger udtrykkes det ved denne metode bestemte vandindhold i gram ved at anvende formlen $3,84 bP_1/100 + 59$, hvilket er den højeste tilladte grænse.
- 6.4. For høner og haner udtrykkes det ved denne metode bestemte vandindhold i gram ved at anvende formlen $3,78 bP_1/100 + 33$, hvilket er den højeste tilladte grænse.
- 6.5. Hvis gennemsnittet af det konstaterede vandindhold i de 7 kroppe overstiger henholdsvis den i pkt. 6.3 angivne værdi (for kyllinger) og den i pkt. 6.4 angivne værdi (for høner og haner), anses kroppene at have et indhold af optaget vand, der overstiger det teknisk tilladte minimum.
- 6.6. Hvis analysen af de 7 kroppe ifølge denne analysemetode giver et mindre resultat, anses hele partiet for at opfylde kravene.
- 6.7. Analyseresultatet for haner, høner og kyllinger, der er mærket »luftkølet fjerkræ«, kan ikke overskride følgende grænser:
Kyllinger: $3,38 bP_1/100 + 55,1$,
Haner og høner: $3,34 bP_1/100 + 22,9$.

BILAG IV**BESTEMMELSE AF DET SAMLEDE VANDINDHOLD I HANER, HØNER OG KYLLINGER****1. Formål og anvendelsesområde**

Denne metode anvendes til bestemmelse af det samlede indhold af optaget vand i frosne og dybfrosne kroppe af haner, høner og kyllinger.

Denne metode kan ligeledes anvendes på fjerkræ, der er behandlet med polyphosphater eller andre stoffer, der øger kødets vandbindingsevne.

2. Definitioner

Kød: fjerkrækroppen uden knogler, brusk eller slagteaffald.

Slagteaffald: den spiselige indmad, samt halsen befriet for skind.

3. Princip

Det samlede vandindhold, der bestemmes ved vandtabet ved optøning og ved vandindholdet i den optøede krop uden knogler og brusk og uden vedlagt slagteaffald, sættes i forhold til det fysiologiske vandindhold, som står i et fast forhold til mængden af fedtfrit tørstof. Den del af det samlede vandindhold, som overstiger det fysiologiske vandindhold, betragtes som indholdet af optaget vand i procent af vægten af den uoptøede krop uden indpakning og uden indlagt slagteaffald.

4. Apparat og reagenser

4.1. Vægt til vejning af kroppe og emballagen, med mindst 1 grams nøjagtighed.

4.2. Kniv til udskæring af kroppen i stykker, som kan indføres i hakkemaskinen.

4.3. Kraftig hakkemaskine med huller på 3 mm, og som kan homogenisere hele stykker af fjerkræ.

4.4. Til bestemmelse af vandindhold efter ISO 1442: det i denne metode foreskrevne apparatur.

4.5. Til bestemmelse af fedtindhold efter ISO 1444: det i denne metode foreskrevne apparatur.

5. Fremgangsmåde

5.1. 7 kroppe udtages stikprøvevis af det parti fjerkræ, som skal kontrolleres, og vandtabet bestemmes med det apparatur og efter de metoder, der er angivet i bilag II under henholdsvis punkt 4 og 5.

Foretages kontrollen efter denne metode på andet trin, dvs. efter den i bilag II beskrevne, kan den nødvendige prøve udtages af den prøve, der allerede har været anvendt ved første kontrol, under forudsætning af at de 7 omhandlede kroppe er udtaget vilkårligt til dette formål før den første kontrol.

5.2. Vægten af det indlagte slagteaffald angives i henhold til bilag II, punkt 5.11, uden indpakning: dette giver M_4 .

5.3. Kødet fjernes omhyggeligt fra den optøede dyrekrop.

5.4. Dels bestemmes kødets vægt med afrunding til nærmeste hele gram og dels vægten af knogler og brusk. Dette giver således M_5 (kød) og M_6 (knogler og brusk). Forskellen $(M_2 - M_3 - M_4) - (M_5 + M_6)$ giver tabet under behandlingen = M_7 .

- 5.5. Kødet fryses i en polyethylenpose ; efter frysningen og efter at posen er fjernet, skæres det i ca. 3 mm tykke skiver, hvorefter det køres 3 gange gennem en kødhakkemaskine og homogeniseres om nødvendigt yderligere manuelt.
- 5.6. Af dette homogeniserede materiale udtages prøver, hvis vandindhold bestemmes efter ISO 1442-metoden og fedtindholdet efter ISO 1444. Prøvernes vand- og fedtindhold udtrykkes i procent.
- 5.7. På grundlag af vandindhold (i %) og fedtindhold (i %) beregnes kødets absolutte vandindhold (M_8) og absolutte fedtindhold (M_9).

6. Beregning af resultaterne

- 6.1. Det samlede vandindhold beregnes efter følgende formel :

$$(M_0 - M_1 - M_2) + M_7 + M_8 = M_{10}.$$

- 6.2. Det fysiologiske vandindhold beregnes efter følgende formler :

a) For Kyllinger

— med spiseligt slagteaffald : $[(M_5 + M_4) - M_8 - M_9] \times 3,48 + 39,9 = M_{11}$

— uden slagteaffald : $(M_5 - M_8 - M_9) \times 3,5 = M_{11}$

b) For haner og høner

— med slagteaffald : $[(M_5 + M_4) - M_8 - M_9] \times 3,36 - 34,5 = M_{12}$

— uden slagteaffald : $(M_5 - M_8 - M_9) \times 3,0 = M_{12}$

- 6.3. Indholdet af optaget vand i procent beregnes efter følgende formler :

a) For kyllinger

— med spiseligt slagteaffald : $\frac{M_{10} - M_{11}}{M_0 - M_1 - M_3} \times 100$

— uden spiseligt slagteaffald : $\frac{M_{10} - M_{11}}{(M_0 - M_1 - M_4 - M_3)} \times 100$

b) For høner og haner

— med spiseligt slagteaffald : $\frac{M_{10} - M_{12}}{M_0 - M_1 - M_3} \times 100$

— uden spiseligt slagteaffald : $\frac{M_{10} - M_{12}}{(M_0 - M_1 - M_4 - M_3)} \times 100$

- 6.4. Hvis gennemsnittet af indholdet af optaget vand i de 7 kroppe er på 6 % eller derunder, anses hele partiet at opfylde kravene.

- 6.5. Analyseresultatet for haner, høner og kyllinger, der er mærket »luftkølet fjerkræ«, kan ikke overskride følgende grænser :

1. For kyllinger

— med slagteaffald : $[(M_5 + M_4) - M_8 - M_9] \times 3,48 + 39,9 = M_{11}$

— uden slagteaffald : $(M_5 - M_8 - M_9) \times 3,5 = M_{11}$

2. For haner og høner

— med slagteaffald : $[(M_5 + M_4) - M_8 - M_9] \times 3,36 - 34,5 = M_{12}$

— uden slagteaffald : $(M_5 - M_8 - M_9) \times 3 = M_{12}$